

Millésime 2011

Des millésimes les plus anciens aux plus récents, Château Moulinet a créé son identité sur l'équilibre, la finesse et l'élégance. Son assemblage de Merlot et de Cabernet Franc combiné à un élevage en barriques de chêne français lui confère un beau potentiel de garde, allant de 5 à 20 ans. Les vieilles vignes à partir desquelles il est élaboré contribuent à la complexité aromatique de ce grand vin de Pomerol, offrant un bouquet de réduction typique des vins de Bordeaux.



90 % Merlot 10 % Cabernet Franc



18 hectares d'un seul tenant 90 % Merlot et 10 % Cabernet Franc, âge moyen entre 35 et 45 ans



Vendanges manuelles



18 mois en barriques de chêne français (1/3 neuves), quelques lots en cuves inox.



13.5 % vol 50,667 bouteilles

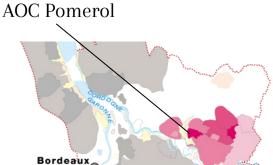


Directeur technique : Frédéric Redon

Consultant:

Consultants Derenoncourt





James Suckling 90/100

"This is intense and dense but super-silky and juicy. Full body, ripe tannins and concentration. This is very impressive with wonderful depth and intensity. Needs two or three years to soften. Try in 2017."

Vert de vin 89-90 /100